Wychodzi dwa razy na tydzień

# KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

## HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA $\frac{11}{23}$ STYCZNIA. № 7 ROK 1853

### O WYRABIANIU OKOWITY Z MELASSY NA WIĘKSZĄ SKALĘ.

Postępowym rozwojem przemysłu gospodarskiego, okazała się już dziś fabrykacya okowity z melassy nader praktyczną. Przedmiot ten w rzeczy saméj dla Ziemian naszych prawie nie nowy, ale jednak mało gdzie exploatowany, postanowiłem, widząc w tém interes zarazem zyskowny i niezbyt skomplikowany, opisać i wyłożyć pokrótce system i sam sposób fabrykacyi, jak się takowa u mnie od lat dwóch odbywa.

Wstręt i obawa, jakie wieloma z naszych obywateli powodowały i powodują, są główną przyczyną że ten sposób dziś jeszcze, stosunkowo do istniejących cukrowni, mało u nas jest upowszechniony, co tém osobliwsze że i użycie saméj melassy na paszę dla koni, bydła i owiec jest u nas prawie nieznane.

Przypisywane okowicie melassowéj wady są w części słuszne, a w części urojone.

Aby tego dowieść, przypomnieć tu muszę starszym od siebie rolnikom wstręt do kartoflanki, kiedy ten przemysł był u nas powstającym, po żytniéj smacznéj okowicie. To uprzedzenie nawet w całéj sile istnieje i dziś jeszcze na całéj Litwie, Wołyniu i w środkowych guberniach Cesarstwa. Jest to więc prosta kwestya podniebienia naszego, które nawykało do tego, to znów do owego. Nikt bowiem niezaprzeczy, iż wódka dziś z kartofli pędzona, jeśli nie smaczniejsza to przynajmniéj równie dobra jak żytnia. Mojém zdaniem, to wkrótce nadejdzie czas, że będziemy w melassówce najlepszy upatrywać trunek, a nawet mówię to na zasadzie i z doświadczenia.—W jedném z sąsiednich a znacznych dominiów, prawie przez cztery miesiące, w braku innéj wódki melasówkę dawano na karczmy, w których miesięczna konsumcya 1,600 garncy przenosi. Z razu na niesmak wódki ludzie użalali się, ale wkrótce tak się nazwyczaili, iż rozchód nietylko nie zmniejszał lecz przeciwnie powiększył się. Rozumie się, była to okowita pędzona z anyżem i przez węgiel przepuszczana, celem strącenia chemicznie z wodą połączonego olejku przypalonego.

Bądź co bądź, fabrykacya okowity z melassy zawsze jest korzystną, bo chociażby wódka i na propinacye nasze była nie zdatną, to na nią (jeśli tylko po 4 do 5 kop. na garcu niżéj taksy sprzedać zechcemy) znajdziemy zawsze odbyt i pokup, na ocet, dystyllacyą i do różnych zastósowań chemicznych.

Wyrób ten, przy coraz większéj liczbie znacznych w kraju naszym cukrowni, i taniości saméjże melassy, zaczyna stanowić nader ważną gałąź przemysłu, i wkrótce bez zawodu wielu obywateli naszych skieruje swoje gorzelnie na ten wyłącznie wyrób. Więcéj jeszcze skłaniać nas powinno do téj gałęzi to, iż przy fabrykacyi melassówki, połowę jęczmienia czyli słodu, tak drogiego w gospodarstwie produktu, oszczędzić sobie potrafiemy. Komuż bowiem z Ziemian naszych niewiadomo, że przy istniejących na jęczmień cenach, dokładamy na każdym w gorzelni przerobionym korcu od rs. 1 kop. 20 do rs. 1 kop. 50; korzec jęczmienia w 6 do 10 milowym obrębie Warszawy kosztuje średnio rs. 3, a od lat kilku w całym kraju cenę rs. 2 kop. 70 jako normę przyjąć możemy. Koszt słodowania na korcu wynosi najmniéj kop. 30, a zatém wartość korca słodu rs. 3 kop. 30. Średni wydatek z korca słodu jest 5 garncy okowity, któréj wartość, po strąceniu podatku, wynosi rs. 2 kop. 25, licząc po kop. 45 za garniec. Ztąd straty oczéwistéj rs. 1 kop. 5, a doliczywszy jeszcze kop. 15 na koszta produkcyi, z korca słodu do okowity mamy wyraźnéj straty rs. 1 kop. 20.—Wracając tedy do rzeczy, powtarzam, iż oszczędność połowy jęczmienia, przy paleniu okowity z melassy, nie małéj jest wagi dla gospodarza.

Wreszcie bardzo być może, iż wyradzanie się ciągłe a raczéj nieurodzaj kartofli, zmusi Ziemian do obrócenia téj rośliny na żywienie się tylko naszéj ubogiéj klassy; tym sposobem wypadnie obmyśléć inny a tani surowy produkt, tak do utrzymania w ruchu dziś istniejących gorzelni, jako téż do żywienia nawykłych u nas do wywaru inwentarzy.

Już od lat kilku, jak zajmuję się, nie ja pierwszy bez kwestyi, wyrobem okowity z melassy na większą skalę, wypalam rok rocznie 6 do 8 tysięcy garncy, i zwykle w końcu biegu najlepszy znajduję w tém przedsięwzięciu rachunek. Dla tego to po krótce znającym już gorzelnictwo obywatelom fabrykacyję tę opiszę, jak na wytkniętéj własném doświadczeniem drodze postępuję.

Fabrykacya ta przystępną jest dla tych tylko rozumie się gospodarzy, którzy mają łatwość taniego nabywania melassy, i to tém zyskowniejszą, im jéj cena jest niższą a transport bliższy. Płaciłem już za melassy cent. 128 fun. (tak się pospolicie w cukrowniach sprzedaje), od kop. 50 do rubla, a średnio płacę po kop. 75 i o pół mili sprowadzam. Kupiłem wprawdzie po pół rubla obecnie, ale koszt 7 milowego transportu wynosi na cent. kop. 20, a zatém blisko po 75 kop. mnie kosztuje, którą to cenę jako normę w niniejszym podaję opisie.

Lecz najważniejszéj rzeczy nie dostaje nam przy téj fabrykacyi, to jest próbieży, do ocenienia procentów słodyczy, czyli cukru owocowego, a ztąd zasady, ile w sobie zawiera alkoholu nabywana z fabryk melassa. Wszystko więc odbywa się w tym względzie empirycznie, ponieważ nie ma zwyczaju melassy ważyć. Pospolicie, sprowadzana z naszych cukrowni trzyma od 36 do 46% areom. Beaum., zatém 40% można przyjąć jako średnią wagę, kiedy w fabrykach Francyi i Magdeburga na 36% obliczają, ztąd nasza stosunkowo ważniejsza.

Z doświadczenia radzę gospodarzom nabywać w tym celu najpośledniejsze tylko pozostałości po fabrykacyi cukru, jako najtańsze, te bowiem często tyleż a nawet i więcéj wydają okowity, aniżeli piękne a drogie syropy fabryczne, w których wyraźnie krystaliczny napotkać można cukier. Zrobiłem w tym względzie ważną próbę.—Po 40 zacierach ordynaryjnéj melassy—któréj cent. pruski po kop. 60 płaciłem i wydatku było z centnara po 3 i pół gar. w przecięciu okowity—przystąpiłem do palenia z syropu, płacąc po rs. 1 kop. 80 cet., znalazłem bowiem w próbie kwartowéj, na dnie, w połowie skrystalizowany cukier. Zachęcony tym pięknym widokiem, i nadzieją, rozumową wprawdzie tylko, podwojenia sobie wydatku, rozpoczynam pędzenie syropowych zacierów. Ale jakież było moje rozczarowanie, gdy mi po 20 zacierach, na średni wydatek z cent. pruskiego wypadło

15 kwart okowity. Wtedy to powróciłem do najbrzydszéj na pozór, ale mocno słodkiéj choć alkalicznéj melassy, wybierając do méj fabrykacyi ile być może najtańszy towar. Być zresztą może, iż nieznanym był mi sposób sam technicznéj fabrykacyi, lecz z doświadczenia tego jednak wyprowadziłem sobie tę naukę, a raczéj teoryę, iż alkohol tworzy się kosztem cukru, bez względu czy tenże jest w kryształach lub w stanie cukru owocowego, bo właściwie i słodycz skrystalizowana zamienia się przez fermentacyę na cukier owocowy zanim ma przejść w wyskok. Zatém w syropach zdaje się, tyleż jest cukru owocowego czyli słodyczy, ile w melassie, tylko że takowa jest czystsza i klarowniejsza. Wreszcie, nawet gdyby i wydatek z syropu był w niektórych razach większym od wydatku z melassy, to wszakże nigdy on, w ostatecznym rachunku gospodarzowi na korzyść wypaść nie może, gdyż cena syropu do melassy ma się pospolicie w stosunku jak 12 do 5.

Przystępując do saméj fabrykacyi, winienem nadmienić, w co w gorzelni, prócz zwykłych naczyń i statków, potrzeba niemal koniecznie być zaopatrzonym.

1. Beczki 40 do 50 garncowe, dębowe mocne, żelazem okute, do sprowadzania melassy z fabryki, których dobry stan od wielu strat przy przewozie przez wycieknięcie uchronić nas tylko może.—W jeden taki statek wchodzi 5 do 6 cent. netto, a zatém zacierając dziennie 20 cent.—stosownie do odległości fabryki, potrzeba posiadać takich statków 12 do 24.

2. Rezerwoar na zapas melassy. Wielkość onego bywa względna, zależy bowiem od ilości jaką w ciągu biegu przerobić zamierzamy. Na to wszakże zwracam uwagę, iż potrzeba sobie przed mrozami zrobić zapas melassy; téj bowiem wypływ z fabrycznych kadzi (najczęściéj zewnątrz budowli umieszczonych, podczas zimna 8° Reaum. już prawie niepodobny, a w temperaturze 0° bardzo powolny. Rezerwoar ten może być w kształcie skrzyni, z 3 calowych zdrowych bali, lub nawet i desek, byleby skrzynia blachą cynkową lub żelazną była obita. Kształt jéj niski, ale długa i szeroka być powinna, i kranem dwu calowéj średnicy porządnie opatrzona. Na 1 stopę sześcien. objętości, ważącą pospolicie od 80 do 95 funt., idzie 5½ garnca melassy. W miejsce skrzyni, taniéj nieco można w ziemi wykopać foremny graniasto-słupowy prostokątny dół, gliną starannie wylepić, lub z cegły na wapno hydrauliczne wymurować, zawsze w blizkiém położeniu od gorzelni. W ten wlewa się melassa przy staranném nakryciu dołu.

3. Cebry zwyczajne okute, od 6 do 8 garncy mające, do przenosienia melassy z rezerwoaru do kadzi zaciernéj.

4. Potrzebną jest waga decymalna, do ważenia produktu na dzienny zacier, czy to w cebrach, czy też w beczkach. Taką lub belkową wagę każda u nas wreszcie posiada gorzelnia, do mąki, słodu i t. p. produktów.

W końcu, mówiąc o statkach, dodać jeszcze trzeba, iż korzystnie jest, gdy chłodnica przy robocie z melassy, oprócz szczelności fugowań, z powodu rzadkości płynu, może być jak najobszerniejszą to bowiem ułatwia chłodzenie roboty, czynność nader ważna w fabrykacyi.

Wszelkie inne statki powinny być w dobrym stanie, jak również i apparat, co się samo przez się rozumie.

Co do postępowania jakiego się trzymam, przy paleniu okowity z melassy, takowy jest następujący:

Do zwyczajnéj kadzi zaciernéj, obejmującéj około 500 garncy płynu, wlewa się z rakiety do połowy, woda ciepła 35 do 40% R. do któréj to dopiero wody wlewa się całkowita ilość melassy, ile właściciel na dzienny zacier wziąć przeznacza. Ja zacieram na raz dziennie od 18 do 24 cent. prus. co znaczy dwa i pół do 3 czetwerti na objętość. Podczas wlewania melassy, czy to z cebrów czy też z beczek, puszcza się w kadź zacierną para z kotła, rurą umyślnie na to urządzoną. Przy kadzi stawia się dwóch parobków, z trójpalczastemi wiosłami, raz do mięszania płynu celem prędszego się rozpuszczania melassy, a powtóre dla ułatwienia wstępu w płyn parze, która z znakomitym wdzierając się łoskotem, zrządza często pękanie rury.—Gdyby po wlaniu melassy, w kadzi zaciernéj było jeszcze dosyć wolnego miejsca, w takim razie dolewa się tę kadź do pełności, wodą ciepłą pozostawiając tylko 5 cali od wierzchu próżne. Cała robota gotuje się do póty do póki cała massa w wolnéj i równéj gęstości płyn się niezamieni. To gotowanie doprowadza się do +70° Reaum. Ponieważ tu sam zacier niema innego celu, jak tylko rozpuszczenie się melassy w wodzie, sam proces bowiem cukrowania zbyteczny; jak tylko więc robota dojdzie do wyższéj temperatury, natychmiast spuszcza się ją na kilsztok, celem ostudzenia płynu, częścią przez przeciąg powietrza przy ciągłém mięszaniu, częścią zaś przez dobranie wodą zimną tak, ażeby temperatura do +22° R. się zniżyła. W czasie mięszania zacieru na kilsztoku, dodaje się zaparzenie z mąki żytniéj, i drożdże poprzedniego dnia przysposobione, o czém szczegółowo niżéj. Dodawanie to następuje w +26° R., poczém na kilsztok tyle wody zimnéj się dopuszcza, aby robota w czas cieplejszy +do 18 a podczas mrozu do +21° R. ostygła. Ten proces mechaniczny na chłodnicy trwa pospolicie od dwóch do trzech godzin, poczém zacier w temperaturze wyżéj wskazanéj spuszcza się do kadzi fermentacyjnéj. Jeśli kadź nie pełna, to ją się wodą ciepłą lub zimną (podług potrzeby) do 6 cali od wierzchu próżni dopełnia. Używałem dawniéj i dziś jeszcze często biorę, po spuszczeniu roboty, kwasu siarkowego łyżkę stołową na pół garnca ciepłéj wody, i wlewam takową w robotę, jeszcze raz starannie w kadzi wymięszaną; co jeśli na wydatek nietyle wpłynęło i wpływa, to bez zawodu korzystnie na czystość samejże okowity, ponieważ kwas strąca na dno różne alkalia z któremi się chemicznie łączy. Po 6 do 8 godzinach, po spuszczeniu roboty, na wierzchu płynu ciemno wiśniowego, okazuje się w kadzi fermentacyjnéj biała pianka, postępująca od brzegu ku środkowi, a w 14 do 18 godzin od poczęcia, cały płyn mocną pianą się pokrywa. Podczas tego, robota rośnie tak silnie, iż często wykipić może z kadzi. Na tę okoliczność trzeba pilną zwracać uwagę, aby samowolném wylaniem nie stracić znacznéj części roboty. To podnoszenie się płynu trwa 15 do 18 godzin, poczém wierzchnia piana z wyrzuconą plewą i mąką, formuje półcalowéj grubości kożuch. Robota wtedy opadać zaczyna, i pod kożuchem odbywa się fermentacya. Sam kożuch układa się jakby w zagony szerokie. Po 60 godzinach od chwili spuszczenia roboty, płyn uspakaja się lub też czasami, jeśli ferment był mocniejszy, to kadź i 80 godzin robi. To jest bieg fermentacyi prawidłowéj, nota bene jeśli przy powyższych zjawiskach, robota nieposiada smaku szczypiącego, octowego, co smakowaniem można poznać a pewnéj jeszcze papierem lakmusowym zbadać. Bywa często, że gdy ferment był zbyt ostry, lub się wkradł w robotę kwas octowy, w takim razie dostrzegamy fermentacyę dziką, czyli burzliwą i nieregularną, która nader szkodliwie na wydatek wpływa.—Po odrobieniu kadzi, to jest na trzeci dzień po zatarciu, robota przed nabijaniem doskonale się mięsza, a potém dopiero pompuje do wygrzewacza, z tą wszakże ostrożnością aby parę cali próżni od wierzchu pozostawić. Samo pędzenie okowity zwyczajnym odbywa się sposobem. Tę tylko ostrożność radzę zachować, aby niżéj 10° Magiera okowitę odbijać, biorąc takową na nie dochód. Im słabsza bowiem okowita melassowa, a zatém im większy ma stosunek wody, tym większe ma ona powinowactwo i łatwiéj się chemicznie wiąże z olejkiem przypalonym, który właśnie tak niekorzystnie na smak téj okowity wpływa. Pędzenie z anyżem dopełnia się jak zwykle, dodając przed nabijaniem do kadzi fermentacyjnéj odwaru z anyżu, lub sam anyż do wygrzewacza, co w tym tylko razie należy czynić, jeśli okowitę na propinacyą użyć zamierzamy. W ostatnim celu, aby okowitę do niepoznania uwolnić od olejku a ztąd od niemiłego smaku, trzeba urządzić 16 stóp wysoki, dwie stopy średnicy, walcowy filtr, starannie obręczami okuty, i boczną rureczką miedzianą opatrzony. Tenże napełnia się węglem, najlepiéj olszowym, przez który przepuszcza się okowita. Poczém przedystylować ją z anyżem, a ręczę iż nikt nieodróżni jéj od najlepszéj okowity żytniéj, jakkolwiek i bez tego nakładu znadujemy pewny odbyt na ten wyrób.

*(Dokończenie nastąpi).*

### WAŻNA PRZESTROGA DLA SPRZEDAJĄCYCH OKOWITĘ.

Pomiędzy wyrobami rolniczemi niezaprzeczenie wiele nakładów, pracy, opłat i zawodów sprowadza fabrykacya okowity, a gorzéj jeszcze jéj sprzedaż dokucza. Nie pełna miarką przy przedaży, słabsza próba trunku dla pijącego a nadmiar przy kupnie i wytargowanie najwyższéj próby; przy zapłacie zaś tysiące podejść, obrywków i wyderkafów faktornego pod różnemi nazwami o to kupujących okowitę działania. Kto jednak albo zregulował swoje gospodarstwo, albo takie nabył lub dostał, że bez gorzelni obejść się może, fabrykuje a następnie sprzedaje okowitę, a do tego nie ma w pobliżu gdzie jéj podziać, musi odstawiać do miast, a szczególniéj do Warszawy, niechże przynajmniéj uchroni się straty jaka go przy tém czeka.

Niegodzić się na garnce ale na wiadra, niemierzyć konwią ani żadnym statkiem miedzianym, lecz blaszannym, stemplowanym. Doświadczenie mnie nauczyło, a każdy to łatwo zrozumie, że miara miedziana, po ostemplowaniu przez władzę, może być włożona na kowadło i przez wyklepanie miedzi znacznie pociągnięta i powiększona.

Skoro się okowita dostawia w zimie i naturalnie temperatury nie +15 trzyma, lecz mniéj, np. +6 lub +5 niepozwalać stawiać szkła w gorącą wodę z okowitą dla jéj dogrzania, a gorzéj jeszcze dozwolić nad zapaloną okowitą ogrzewać aż do +15. Przez takie nagłe dogrzanie ulatnia się alkohol przy przejściu temperatury o +10 i okowita staje się słabszą w szkle po dogrzaniu; co niekorzystne rzeczą bo osłabienie próby w téj drobnéj ilostce co się we szkle do próby znajduje, wpływa na obliczenie tysiąca garncy lub więcéj, to jest całéj dostawy. Jest na to łatwy i prawy sposób: u pana Zeisler, optyka i chemika naprzeciw domu Dra Malcza, przy ulicy Krakowskie Przedmieście, gdzie robią i sprzedają próbierze do wódek i inne narzędzia, dodają książkę z tabelką, która rachunek próby przy danych stopniach ciepła okazuje. Dodać tu trzeba inne ostrożności, jakoto: aby ciągnący lewarem nie miał wody w ustach, aby szkła do próby i lewaru nieprzepomnieć okowitą dobrze wypłukać, aby szkła nie trzymał w ręku nikt prócz sprzedającego; bo mu dosypaniem cukru lub innego proszku zgęszczającego, albo gębka z wodą trzymana w rękawie nie tak łatwo zaszkodzi. Nadto, aby ciągnąć lewarem nie ze spodu, ale ze środka, lub ze spodu i z wierzchu okseftu.—Niejednego przerazi cały opis pracy, jakiéj zażyć potrzeba aby się uchronić od szkody i to niemałéj. Ten towar nasz nieszczęśliwy żadnéj nie ma opieki. Mamy miary i wagi do zboża. Wagowy dowód władzy szanuje kupujący wełnę; zboże tysiące mil spławami przechodzi; a jeden dowód spichrza składowego wystarcza kupującemu. Okowita jedna zostawiona dotąd do wolności nabywców. Co chwila spodziewamy się że władze zwezmą w opiekę ten handel, i obmyślą środki chroniące, aby obie strony obowiązywały i do wzajemnéj rzetelności doprowadziły. Czy to będzie świadectwo próby, czy też na żądanie przemierzenie i ostemplowanie naczyń raz na zawsze, do dostawy okowity służących—a razem obostrzenie zapisywania rzetelnych cen, podług których kupiono okowitę w Warszawie, będą to dobrodziejstwa materyalne, prowadzące moralne korzyści za sobą, bo kładące tamę wzajemnym szkodliwym działaniom.

*Bazyli R...*

---

### RZUT OKA

*Na stan dawniejszy pańszczyznianego, i obecny bezpańszczyznianego gospodarstwa krajowego w Galicyi Austryackiéj.*

(Ciąg dalszy).

Lecz jak się zwykle dzieje, w tego rodzaju opodatkowaniu dosięgnięci zostali nie wierzyciele ale dłużnicy. Najprzód wszyscy stowarzyszeni w instytucie kredytowym, uważając go jako zakład narodowy, i chcąc zapobiedz spadnięciu kursu listów zastawnych, bez zniesienia się z sobą, jednozgodnie postanowili nie używać służącego im prawa, i przy opłacie rat towarzystwu z dozwolonego potrącenia 5% nie korzystać; co Dyrekcya towarzystwa oceniając, i przyzwolenie rządu na to otrzymawszy, postanowiła w tym roku, dla nieużywających tego prawa, obniżyć wydatek na koszta administracyi liczony. Innym wierzycielom dłużnicy nie potrącali tego procentu, w obawie wypowiedzenia kapitałów; a tak właściciele ziemscy opłacając podatek dochodowy, skoro są obciążeni długami, płacą go od tego co mają, i od tego co nie mają. Przyznać z drugiéj strony należy, że niektóre dochody w majątkach znacznie wzrosły, inne nowe otworzyły się. I tak, od roku 1848 ceny wszelkiego zboża, niemniéj i innych produktów, znacznie się podwyższyły, zważając nawet na obniżenie wartości banknotów; następnie lasy stały się źródłem korzystnéj intraty, cena bowiem drzewa podwoiła się. Tam gdzie łokieć drzewa jodłowego lub sosnowego płacono dawniéj 50 grajcarów (20 grajcarów srebrem) dziś 2 fl. w walucie (48 grajcarów srebrem) otrzymać za niego można: gdzie półsążek drzewa kosztował fl. r. 1 w srebrze, dziś 2 fl. w srebrze płacą, czyli reńskich 5 w walucie (*). Pastwiska gdzie kto ma je pod dostatkiem, mogą także znaczne przynosić korzyści. Cena paszy doszła równie do znacznéj wysokości: centnar siana lub koniczyny po reńskim 1 w srebrze i drożéj nawet w niektórych okolicach płaconym bywa. Mimo to, ani stan majątkowy, ani stan gospodarstwa nie przedstawia dotąd żadnego dotykalnego polepszenia. Wprawdzie uprawa roli jest staranniejsza; usiłowania zwrócone ku otrzymaniu z niéj, z najmniejszym kosztem, największych korzyści, są coraz gorliwsze. Nadzieje obfitego plonu, na rok bieżący, są nader pochlebne; prawo o wynagrodzeniu, już za panowania dzisiejszego Cesarza, dnia 15 sierpnia r. 1849 wydane, niemniéj jak organizacya kraju, ma kiedyś wejść w wykonanie. Ograniczenie się w zbytkowych wydatkach jest coraz powszechniejsze; rachuba coraz uważniejsza; przecież rany są jeszcze bolesne, niezagojone, i niejednemu zabójczą gangreną i zgonem grożące. Z tego krótkiego historycznego rysu gospodarstwa galicyjskiego, można sobie wyobrazić jego stan dzisiejszy. Niejeden z gospodarzy jest tym człowiekiem który straciwszy prawą rękę, i nie nabywszy jeszcze wprawy do pracowania lewą, musi nią przecież na utrzymanie życia zarabiać. Czyli ten zarobek wystarczać mu będzie na życie, niełatwo odgadnąć; z pewnością jednak twierdzić można, że przy coraz droższéj, acz teraz nieco łatwiejszéj robociznie, przy braku rzetelnych, gorliwych i umiejących zarządzać gospodarstwem bezpańszczyznianém oficyalistów, przy wzrastających coraz podatkach, przy zatamowaniu kredytu, niejedni z dzisiejszych posiadaczy ujrzą dotkliwe zmniejszenie, inni zupełny swego mienia upadek. Już dziś to zupełne majątków zubożenie objawiać się zaczyna w częściach górzystych kraju, gdzie ziemia mniéj urodzajna, najem trudny, odbyt niełatwy. W cyrkule Samborskim w kilku miejscach zesłani w tych czasach sekwestratorowie z Dyrekcyi Towarzystwa Kredytowego na ekzekucyą rat zaległych, nic już do zajęcia nie znaleźli: konie, woły, krowy, sprzęty nawet gospodarskie, wszystko już poprzednio na sprzedaż poszło, dla zaspokojenia podatków i niestety! na życie! Niedostatek wiosenny, tak zwany przednówek, z wiejskich chat przeniósł się do dworów.

*(D. c. n.).*

---

### WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

*Gdańsk 20 stycznia.* Upłyniony tydzień w targach zbożowych angielskich żadnéj nie przyniósł zmiany. Wysokie obecne ceny mo-

---

(*) Wiadomo jest że 1 reński w monecie konwencyjnéj, znaczy tyle co fl. 2 i grajcarów 30 w walucie. Wartość reńskiego srebrem czyli 3 cwancygierów wyrównywała 60 kopiejkom, dziś wynosi zaledwie 50 kopiejek, gdyż rubel płacony teraz bywa 2 reńskie w srebrze, czyli 5 fl. w walucie.

cno się trzymały, i zagraniczna pszenica w ogólności miała dobry odbyt. Pogoda w Anglii najgorsza, deszcze i burze nieustanne; miasta, wsie i okolice w wielu miejscach pod wodą, a nawet przed kilku dniami niższa część Londynu była zalaną. Takie nadzwyczajne niepamiętne warunki atmosferyczne nie zapowiadają obfitego zbioru, tém więcéj, że dotąd zasiewy pszenicy tylko w części dokonać zdołano.

W ciągu tygodnia dostawiono do Londynu.

Pszen. jęcz. słodu, owsa, żyta bobu groch wyki, s. ln. i rzep.
z kraju 5544 6223 — 9534 — 1650 — —
z zagra. 5214 — — 605 — 2805 — —
Mąki z kraju cent. 25,782, z zagranicy 10,132.

Targi prowincyonalne wyraźną ku podwyższeniu okazywały dążność, zwłaszcza, że ziarno krajowe w najgorszéj przybywało kondycyi, a zapasy zagranicznego coraz się zmniejszają.

We Francyi, Belgii, Hollandyi i we wszystkich kontynentalnych portach położenie rzeczy jest to samo, co i w Anglii. Ceny dobre, opinia o przyszłości niewątpliwa. Zasoby spichlerzowe szczupłe i do sprzedaży żadnego niema nacisku; ale w zimowéj porze roku ruch spekulacyjny ograniczony.

Na naszéj giełdzie w upłynionym tygodniu trochę więcéj było ożywienia, a zatém i ceny nieco przybrały.

Sprzedano na giełdzie: Pszenicy łasztów 140, jęczmienia 6, żyta łasztów 5.

Skontraktowano na dostawę wiosenną parę set łasztów polskiéj pszenicy 132/3 fun. po 545, a krajowéj 130/1 fun. po 527 guld.

Płacono za łaszt pszenicy ze spichrza. za korzec

| | Wagi funt. hol. | guld. | r. sr. k. | r. sr. k. |
|---|---|---|---|---|
| | 128 — 131 | 505 — 530 | 5 70 | — 5 97½ |
| | 131 — 133 | 505 — 540 | 5 70 | — 6 9 |
| jęczm. | — — 112 | — — 317 | 3 57½ | — — — |
| żyta | — — 127 | — — 340 | 3 83½ | — — — |

Od kilku dni mamy stałe przymrozki, wody otwarte, ale nawigacya dla lodów zawieszona.

Pod Toruniem, ani zboże, ani belki nie przeszły.

*Kursa zamian.* Londyn $200\frac{2}{4}$, Hamburg 45½ Amsterdam $101\frac{7}{8}$ Warszawa nie notowana.

*Makowski, Kendzior et Comp.*

*Ryga 15 stycznia.* W ostatnich dniach niezrobiono żadnych obrotów znaczniejszych. Pomimo tego odrętwienia targu posiadacze żyta trzymają się mocno i spokojnie na kupca wyczekują, pewni że nadejdzie chwila, w któréj towar swój dobrze zbędą. O pszenicę dopytują się cokolwiek kupcy ale jéj nie widać na targu. Partyę sandomierki 80 ł. skontraktowano po 140 rs. za łaszt, z połową zaliczenia gotowizną. Za owies chętnieby i po 56 rs. łaszt gotowizną zapłacono, ale nie ma sprzedających po téj cenie. Żądają najmniéj po 60 rs. Konopi mało nabyto, pomimo tego że żądania za gotówkę są liczne, ale cóż kiedy sprzedający na targ się nie kwapią. Wewnętrzni handlarze konopi zdają się zadowoleni dotychczasowemi zakupami na kontrakt, i możeby co zbyli przy pCt. zysku, ale znowu po téj cenie nabywców nie ma.

## KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 20 stycznia 1853 roku.

| PAPIERY. | żądają | płacą. |
|---|---|---|
| Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4% | — | — |
| Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%. | 118½ | 118¼ |
| Polskie Obligacje Skarbu 4% . . . | 92½ | 92 |
| „ Listy Zastawne . . . . . | — | — |
| „ Listy Zastawne nowe. . . | 99 | 98¾ |
| „ Obligacje Udziałowe . . . | 158 | — |
| „ Obligacje 500 złotowe. . . | 92¾ | 92½ |
| Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5% | 99 | 98½ |
| lit. B. 200 .. | 23½ | 23 |

*Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.*

dnia 9 (21) stycznia 1853 r.

| | OD RS. | KOP. | DO KOP. |
|---|---|---|---|
| Żyta czetwiert. | 5 | 80 | |
| Pszenicy ditto | 8 | 8 | |
| Grochu polnego | 6 | 93 | |
| „ cukrowego | 8 | 44½ | |
| Fasoli. . . . | 9 | 12 | |
| Gryki. . . . | 5 | 14 | |
| Jęczmienia . . | 5 | 48 | |
| Owsa . . . | 3 | 61 | |
| Mąki pszen. pr. | 11 | 10 | |
| ordyn. kor. 6 ćw. | 6 | 85 | |
| „ żytn. pytlo. | 5 | 17½ | |
| grycz. ćw. | 6 | — | |
| Kaszy jaglanéj. | 10 | 41 | |
| „ grycz. zw. | 8 | 87½ | |
| „ drobnéj. | 17 | 14 | |
| „ jęcz. perło. | 16 | 82 | |
| „ „ ordyn | 6 | 19 | |
| Siana pud. | — | 25 | |

| | OD RS. | K. | DO RS. | KOP |
|---|---|---|---|---|
| Słomy pud | — | 9½ | — | — |
| Siana fura 1 k. | 2 | 70 | 3 | 90 |
| „ „ 2 k. | 4 | — | 7 | 50 |
| Słomy fura zw. | 1 | 5 | 2 | 10 |
| Drzewa sos. s. | 8 | 65 | | — |
| Wół dobry. | 36 | — | 59 | — |
| „ średni. | 30 | — | 35 | — |
| „ lichy. | 23 | — | 29 | — |
| Cielę. . . | 2 | 87— | — | — |
| Baran. . . | — | — | — | — |
| Wieprz dobry. | 16 | — | 30 | — |
| „ średni. | 11 | — | 15 | — |
| „ lichy. | 9 | — | 10 | — |
| Masła pud. | 7 | 10 | — | — |
| Słoniny „ | 4 | 40 | — | — |
| Kartofli czet. | 2 | 27 | — | — |
| Okowity wiad. | 2 | 80 | — | |
| Szumówki w. | 1 | 56 | — | — |

Sprowadzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 139, z różnych miejsc królestwa 448, ogółem wołów sztuk 587, wieprzy 663 cieląt 899; baranów — z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję mieszkańców wołów sztuk 451, wieprzy 520 cielęta wszystkie.

## KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

| Dnia 9 (21) stycznia 1853 roku. | | ŻĄDAJĄ R. sr. | ŻĄDAJĄ kop. | DAJĄ R. sr. | DAJĄ kop |
|---|---|---|---|---|---|
| **1. WEXLE.** | | | | | |
| Berlin 100 talarów . . | 2 M. . | 91— | 20— | 99— | 90— |
| Gdańsk 100 talarów . . | 2 M. . | 90— | 90— | 90— | 75— |
| Hamburg 300 b. m. k. . | 2 M. . | 139 | 50— | — | — |
| Londyn 1 funt sterlin. . | 3 M. . | 6— | 15— | 6 - | 12 - |
| Lipsk 100 talarów . . | 2 M. . | — | — — | — | — |
| Moskwa 100 rub. sr. . . | 1 M. . | — | — | — | — |
| Petersburg ditto. . . | 1 M. . | — | — — | — | — |
| Paryż 300 franków. . | 2 M. . | 73— | 80 | 73-- | 50— |
| Wiedeń 150 złr. . . | 2 M. . | 86— | 40— | — | — |
| Wrocław 100 talarów . . | 2 M. . | — | — | — | — |
| **2. MONETY.** | | | | | |
| Imperjały . . . . . . | . | —— | —— | 5— | 16— |
| Holender. dukaty nowe | . | —— | —— | —— | —— |
| ditto stare ważne | . | —— | —— | —— | —— |
| Frydrychsdory Pruskie | . | —— | —— | —— | —— |
| Rossyjskie Assygnaty | . | —— | —— | —— | —— |
| Austrjackie bilety bankowe za 150 złr. | | —— | —— | —— | —— |
| **3. PAPIERY.** | | | | | |
| Obligi Skarbowe za 100 rs | | —— | —— | —— | —— |
| „ „ „ 4% rs. | . | 91— | 77 — | —— | —— |
| Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*) | | — | —— | —— | —— |
| „ „ nowe za 100 | . | —— | —— | 15— | 15— |
| Obligacje udziałowe na 300 złp. | . | —— | —— | —— | —— |
| Obligacje cząstkowe na 500 złp. | . | —— | —— | —— | —— |
| Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp. | . | —— | — - | 21— | - — |
| Serje wylosow. lit. na — złp. | . | —— | —— | —— | —— |
| Dowody Kom. Certyf. Likw. złp. 100 | . | — | —— | 5— | 55— |

Wartość kuponu kop. $4\frac{1}{6}$

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—W Warszawie dnia 10 (22) stycznia 1853 r. Starszy Cenzor Radca Dworu L. T. Tripplin.